

# CHÂTEAU ANGUEIROUN



RÉSERVE  
Rosé 2021

## AOP CÔTES DE PROVENCE

**TERROIR** : Rebflächen in östlicher Hanglage zur Bucht von Bormes les Mimosas und Le Lavandou, in unmittelbarer Nähe zum Mittelmeer, auf glimmer- und quarzreichen sandig-tonigen Schieferböden.

**CHARAKTER** : Eine blassrosa Farbe. Die komplexe Nase besteht aus reifen weißen Früchten und Melonen. Der Gaumen ist voll und fleischig und balanciert zwischen Noten von weißen Pfirsichen und gelben Blüten. An der Schnittstelle zwischen Wein zum Teilen und Wein für die Gastronomie wird diese Cuvée die anspruchsvollsten Gaumen befriedigen.

**REBSORTEN** : 80 % Grenache, 13 % Cinsault, 7 % Syrah

**WEINHERSTELLUNG** : Entrappen, kurze Maischegärung. Pneumatische Pressung, Auslese des Vorlaufmosts. Dekantieren des Mosts bei 15°C über eine Dauer von 24 Stunden. Vorklären. Gärungsprozess bei 18°C.

**DAS PASST ZUM WEIN** : Servieren Sie diesen Rosé bei 10° C bis 12° C. Dieser typisch provenzalische Herztau wird bei der Vorspeise hervorragend wirken und Ihre angenehmen Momente einfach um einen Seeigel, ein Aioli oder einen Fischgrill im Mittelmeer beleben. Er heiratet perfekt mit Thunfisch- oder Ochsen carpaccio, Zucchini-Nuggets, kleinen Fleischfüllung, Ratatouille, Lammspießen, aber auch mit Sushi und Sashimis, einer Quiche oder salzigen Crêpes. Lassen Sie sich beim Nachtisch überraschen, mit einem Erdbeer oder einer Gratis-Sabayon-Frucht.

**LAGERUNG** : Sofort trinken.

Lieferumfang : Karton mit 6 Flaschen, liegend, mit Einlage



Vertrieb durch ANGUEIROUN SELECTIONS

1077 Chemin de l'Angueiroun 83230 BORMES-LES-MIMOSAS

TÉL : +(33) (0)4 94 71 11 39

[contact@angueiroun.fr](mailto:contact@angueiroun.fr) - [www.angueiroun.fr](http://www.angueiroun.fr)

# Palmarès **RÉSERVE** *Rosé*

---



Cuvée 2013



Cuvée 2019



Cuvée 2013



Cuvée 2016



Cuvée 2018